

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Biskuit MP-ASI dengan substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah dan tepung ikan patin menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, nilai energi, kadar zink, dan kadar Fe. Kadar air biskuit P1, P2, dan P3 belum mencapai standar SNI 01-7111-2-2005, sedangkan kadar abu biskuit sudah mencapai standar. Kadar protein, lemak, karbohidrat, nilai energi, kadar zink, dan kadar Fe sudah mencapai standar Kepmenkes RI Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007.
2. Daya patah biskuit MP-ASI semakin meningkat namun jumlah air dan waktu yang dibutuhkan untuk rehidrasi biskuit MP-ASI semakin menurun seiring dengan pengurangan proporsi tepung terigu dan tepung kecambah kedelai serta peningkatan proporsi tepung beras merah dan tepung ikan patin.
3. Hasil uji deskripsi menunjukkan bahwa beberapa atribut mutu biskuit MP-ASI dengan substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah, dan tepung ikan patin yang berbeda nyata dengan biskuit kontrol adalah rasa langu, rasa ikan, tekstur, dan struktur berpori. Atribut mutu yang sedikit berbeda adalah warna, aroma, dan rasa manis.

B. Saran

1. Biskuit sebaiknya dicetak dalam kepingan yang lebih kecil, yaitu 3,75 gram per keping biskuit agar lebih mudah dalam membagi kepingan biskuit sesuai dengan kebutuhan anak dan terhindar dari kontaminasi ketika harus memotong biskuit menjadi beberapa bagian.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk perbaikan rasa, tekstur, dan struktur berpori biskuit dengan substitusi tepung kecambah kedelai, tepung beras merah, dan tepung ikan patin dengan modifikasi metode persiapan sebelum penepungan serta formulasi modifikasi yang tepat agar dapat meningkatkan daya terima.